

DOMAINE SERENE

EVENSTAD RESERVE PINOT NOIR

v. 2003

SMÅKPROFIL - *Tony Bynders, vinmakare*

Den kittlande doften uppvisar en komplex blandning av körsbärspaj, hallonlikör, björnbär, torkade apelsinskal, karamell, vanilj och kryddpeppar. Smaken har en intensiv karaktär av svarta hallon, fläderbär, granatäpplen, rosenblad, sassafras, ekkrydda och finkorniga tanniner. Resultatet är ett ytterst robust och komplext vin med kvardröjande smak.

URSPRUNG

En blandning av Pommard- (47 %), Wadenswil- (17 %) och Dijonkloner (36 %) av Pinot Noir som främst kommer från vingårdarna i Dundee Hills (83 %) och Eola Hills (17 %).

SKÖRD - 25.5 hl/ha

LAGRING - Lagrat 16 månader på franska ekfat varav 74 % var nya. Oklarat och ofiltrerat.

ÅRGÅNGSPROFIL

Den varma senvåren gav närmast idealiska förhållanden för enhetlig blomning. Blomningen var över på 2 veckor och fruktbildningen blev mycket god. Det fortsatta varma och torra vädret under sommaren gav upphov till en utmärkt smakutveckling i druvorna och rekordvärme ledde till en tidig skörd med en aldrig tidigare skådad sockerhalt. Resultatet är en årgång med en intensiv och mogen smakprofil.



6555 NE Hilltop Lane, Dayton, OR 97114 ★ Toll Free: 866-864-6555 ★ Fax: 503-864-4500
E-Mail: info@domaineserene.com ★ www.domaineserene.com